Euterpe oleracea

especie de plantas

La **palmera de azaí**, **huasaí**, **palma murrapo**, **palma manaca**, **naidí**, o (en portugués) ***açaí*** (***Euterpe oleracea***) es una palmera nativa del norte de Sudamérica, apreciada por las propiedades nutritivas de su fruto.

Su consumo data de tiempos precolombinos y es un alimento muy importante en la dieta amazónica. El cultivo intensivo del azaí se ha extendido dentro del territorio brasileño durante los años 1980 y 1990 y en una escala menor en Colombia.

Hábitat

Crece en bosques húmedos de las tierras bajas, en zonas inundables cerca de las riberas de los ríos.

Es propia del Andén Pacífico, donde se conoce como **palma murrapo** o **naidí** y forma extensas asociaciones en las vegas inundables de los ríos, a menos de 100 m s. n. m. (metros sobre el nivel del mar).[1]

Distribución

Crece en el norte de Brasil, Guayana Francesa, Surinam, Guyana, Perú, Bolivia, en Esmeraldas al norte del Ecuador, Venezuela, el este de Panamá, en el Magdalena Medio y las regiones de Pacífico y Amazonía en Colombia.[2]

Azaí

Taxonomía

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Liliopsida
Orden:	Arecales
Familia:	Arecaceae
Subfamilia:	Arecoideae
Tribu:	Areceae
Subtribu:	Euterpeinae
Género:	*Euterpe*
Especie:	***E. oleracea*** Mart., 1824

Usos

Euterpe oleracea

Euterpe oleracea

El fruto azaí de esta palmera es comestible y se consume en forma de bebidas, dulces y helados.

Por cada 100 g la pulpa del fruto contiene 8,1 g de proteínas; 52,2 g de carbohidratos (incluidos 44,2 g de fibra) y 32,5 g de grasas;[3] además 260 mg de calcio, 4,4 mg de hierro, 1002 U de vitamina A y pequeñas cantidades de vitamina C, así como ácido aspártico y ácido glutámico y además 319 mg de antocianina[3] y otros antioxidantes.

Su principal producto comercializado es el palmito, que se extrae derribando las palmas y se procesa como encurtido para comidas tipo ensalada. Sus frutos son consumidos por las aves, especialmente por los guácharos, mientras que sus semillas son consumidas por roedores y por

algunos peces, adicionalmente sus tallos se emplean como alfardas en la construcción de techos[4]

Se le atribuyen propiedades medicinales de varios tipos. Según el profesor Stephen Talcott, en un estudio realizado por la Universidad de Florida se encontró que provocó respuestas autodestructivas hasta en el 86 % de las células cancerígenas de la leucemia.[5] El mismo estudio también afirma que es una de las fuentes de frutas más rica en antioxidantes.

En Estados Unidos y por extensión en Canadá y Europa, se ha comenzado a comercializar como suplemento alimenticio en forma de barritas energéticas, zumo, caramelos o la fruta entera.

Las empresas que comercializan estos productos dicen que proporciona mucha fibra, un nivel energético más alto y mejora la vida sexual, digestión, salud cutánea, salud cardíaca, sueño e incluso disminuye los niveles de colesterol. Además, les atribuyen propiedades adelgazantes.

Quackwatch (organización sin ánimo de lucro estadounidense dedicada a destapar fraudes relacionados con la salud) ha advertido que los niveles de antioxidantes del zumo de azaí, supuesta fuente de sus propiedades beneficiosas, no son superiores que en los de otras frutas como los arándanos, ciertos tipos de uva o cereza.[6]

Taxonomía

Euterpe oleracea fue descrita por Carl Friedrich Philipp von Martius y publicado en *Historia Naturalis Palmarum* 2(2): 29-31, f. 28-30, en el año 1824.[7]

Etimología

El género lleva el nombre de la musa Euterpe de la mitología griega que representaba a la música.[8]

oleracea: epíteto latino que significa 'con fragancia'.[9]

Sinonimia

- *Euterpe badiocarpa* Barb.Rodr. 1901
- *Catis martiana* O.F.Cook
- *Euterpe beardii* L.H.Bailey
- *Euterpe brasiliana* Oken
- *Euterpe cuatrecasana* Dugand[10] [11]

Aceite

El aceite de azaí tiene color verde oscuro, olor agradable después de su extracción y tiene un sabor que recuerda a la bacaba. Cuando el aceite ha pasado a través del proceso de refinación, su sabor y olor son agradables como bacaba y Pataua.[12] El aceite de azaí es ampliamente utilizado tanto para cocinar como para uso cosmético. Como condimento se utiliza a menudo para ensaladas. En cosmética se emplea para la producción de champús para el cabello, jabones y cremas hidratantes para el cuerpo. Tiene una alta concentración de antioxidantes, 33 veces más que la uva. Es rico en ácidos grasos esenciales.[13]

Aceite del azaí

Composición de ácidos grasos de aceite de azaí

Ácido palmítico	% en peso	17,0-28,0
Ácido Palmiloleico	% en peso	2,0 a 6,0
Ácido esteárico	% en peso	1,5-6,0
Ácido oleico	% en peso	40,0-60,0
Ácido vaccénico	% en peso	de 3,0 a 4,5
Ácido linoleico	% en peso	10,0-22,0
Saturada	%	28,0
Insaturados	%	72,0

Físico-química del aceite composición azaí

Índice	Unidad	Presentación
Acidez	mgKOH/g	<15.0
Peróxido	10 meq O_2/kg	<10.0
Yodo	gI2/100 g	60-90
Saponificación	mgKOH/g	100-200
Densidad	25 °C g/mL	0,9688-0,9880
Refracción (40 °C)	-	-
Punto de fusión °C	4	-

Origen popular

De acuerdo con el folclore brasilero, existía una tribu indígena muy numerosa donde hoy se encuentra la Ciudad de Belém. Como los alimentos estaban escasos, era difícil conseguir comida para toda la tribu. Entonces, el cacique Itaki tomó una decisión muy cruel. Resolvió que, a partir de aquel día, todos los niños recién nacidos serían sacrificados para evitar el aumento de la población en aquella tribu de la selva.

Hasta que un día la hija del cacique, llamada Iaçá, dio a luz a una niña que también debía ser sacrificada. Iaçá entró en desesperación, lloraba todas las noches con añoranzas y vacío en el corazón. Estuvo varios días encerrada en su oca y pidió a Tupã que le mostrara a su padre otra manera de ayudar al pueblo, sin el sacrificio de los niños.

Cierta noche de luna, Iaçá escuchó el llanto de un niño. Se acercó a la puerta de su oca y vio a su hija sonriente al pie de una gran palmera. Se dirigió en dirección a su hija, abrazándola. Pero, misteriosamente, su hija desapareció. Iaçá, inconsolable, lloró mucho hasta morir. Al día siguiente, su cuerpo fue encontrado abrazado al tronco de la palmera. Pero al observar su rostro, tenía aún, una sonrisa de felicidad. Sus ojos estaban en dirección a lo alto de la palmera, que se encontraba cargada de frutos pequeños y oscuros.

Itaki, entonces, mandó a que se golpearan aquellos frutos, obteniendo un vino rojizo que bautizó como *açaí* («Iaçá» invertido), en homenaje a su hija. Alimentó a su pueblo y, a partir de ese día, suspendió la orden de sacrificar niños.

Véase también

- *Açaí na tigela*

Referencias

1. Bernal, Rodrigo G. y Gloria Galeano 1993. *Las Palmas del Andén Pacífico*; Pablo Leyva (Ed.) *Colombia Pacífico* I. Bogotá: BIOPACÍFICO.

2. Henderson, Andrew; Gloria Galeano & Rodrigo Bernal 1997. *Field Guide to the Palms of the Americas*: 124. Princeton Paperbacks.

3. Schauss AG, Wu X, Prior RL, Ou B, Patel D, Huang D, Kababick JP (2006). «Phytochemical and nutrient composition of the freeze-dried amazonian palmberry, Euterpe oleraceae Mart. (acai)». *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54 (22): 8598-603.

4. Acero, E. 2003. Manual guía de las especies vegetales vedadas en vía de extinción y de frecuente comercialización. Departamento Administrativo Del Medio Ambiente - DAMA. Bogotá, Colombia. 337 pp.

5. «University of Florida News - Brazilian berry destroys cancer cells in lab, UF study shows» (https://web.archive.org/web/20140408214322/http://news.ufl.edu/2006/01/12/berries/#) . Archivado desde el original (http://news.ufl.edu/2006/01/12/berries/) el 8 de abril de 2014. Consultado el 17 de septiembre de 2009.

6. «Quackwatc 2009. CSPI Warns Consumers about Web-Based Açai Scams» (http://www.quackwatch.com/01QuackeryRelatedTopics/PhonyAds/acai.html) . *www.quackwatch.com*. Consultado el 8 de agosto de 2020.

7. «*Euterpe oleracea* en Trópicos» (http://legacy.tropicos.org/Name/2401358) . *legacy.tropicos.org*. Consultado el 12 de febrero de 2023.

8. (J. Dransfield, N. Uhl, C. Asmussen, W.J. Baker, M. Harley and C. Lewis. 2008)

9. «En Epítetos Botánicos» (http://www.winternet.com/~chuckg/dictionary/dictionary.132.html) . *www.winternet.com*. Consultado el 6 de octubre de 2012.

10. «Sinónimos en Catalogue of life» (https://web.archive.org/web/20090916013640/http://www.catalogueoflife.org/show_species_details.php?record_id=4945364) . *www.catalogueoflife.org*. Archivado desde el original (http://www.catalogueoflife.org/show_species_details.php?record_id=4945364) el 16 de septiembre de 2009. Consultado el 5 de mayo de 2017.

11. «WFO (2023): Euterpe oleracea Mart.» (http://www.worldfloraonline.org/taxon/wfo-0000965687) . *www.worldfloraonline.org* (en inglés). Consultado el 12 de febrero de 2023.

12. PESCE, Celestino. Oleaginosas da Amazonia.-Belém: Museu Paraense Emilio Goeldi, 2009.

13. Beneficios del azaí (http://beneficiosnaturais.com.br/oleo-de-acai-beneficios-e-propriedades/) Archivado (https://web.archive.org/web/20141017192002/http://beneficiosnaturais.com.br/oleo-de-acai-beneficios-e-propriedades/) el 17 de octubre de 2014 en Wayback Machine.

Bibliografía

- Schultes, Richard E. 1974. *Palmeras y religión en el noroeste amazónico*. **Príncipes 18** (1): 3-21. *Astrocaryum vulgare*, *Bactris gasipaes*, ***Euterpe oleracea***, *E. precatoria*, *Leopoldinia piassaba*, *Maximiliana martiana*, *Oenocarpus bacaba*, *Socratea exorrhiza*.
- USDA, ARS, National Genetic Resources Program. GRIN. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Euterpe oleracea Mart. (https://web.archive.org/web/20140219084211/http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/taxon.pl?16475) (25 de enero de 2008).

Enlaces externos

- https://www.facebook.com/AcaienArgentina/
- http://www.acaienbuenosaires.com/ (enlace roto disponible en Internet Archive; véase el historial (https://web.archive.org/web/*/http://www.acaienbuenosaires.com/), la primera versión (https://web.archive.org/web/1/http://www.acaienbuenosaires.com/) y la última (https://web.archive.org/web/2/http://www.acaienbuenosaires.com/)).
- *Brazilian berry destroys cancer cells in lab, UF study shows*. (https://web.archive.org/web/20140408214322/http://news.ufl.edu/2006/01/12/berries/)
- Los beneficios del azaí (http://operacionbikini.es/los-beneficios-del-acai)
- Azaí como superalimento (https://www.almalibreacaihouse.com/blog/cuales-son-superalimentos-propiedades)
- Cómo consumirlo: Recetas con acai orgánico (https://ecobio.top/acai-acai-organico/)

Datos: Q33943
Multimedia: Euterpe oleracea (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Euterpe_oleracea) / Q33943 (https://commons.wikimedia.org/wiki/Special:MediaSearch?type=image&search=%22Q33943%22)
Especies: Euterpe oleracea